



川越に根付く鰻

「小江戸」の愛称で親しまれている川越には「蔵造りの町並み」や「時の鐘」、「菓子屋横丁」といった観光スポットが広がる中、鰻料理店が点在している。最も古い店は江戸時代後期、文化4年（1807年）から続いており、鰻の食文化が伝統として息づく町である。

川越で鰻が発展した理由の一つには地理的要因がある。埼玉県南西部に位置する川越は、新河岸川や入間川に囲まれた水辺の町として発展してきた。これらの河川は江戸と結ぶ舟運の大動脈であり、物資と人の流れを支えるとともに、周辺の台地から湧き出る豊かな水が町の暮らしを潤した。こうした条件の下、川越では古くから川魚料理が盛んであり、鰻もまた地域に根付いた食材の一つであった。

鰻を発展させた環境と営み

太平洋戦争前の入間川にはウナギやナマズが豊富に生息し、これらを専門に扱う漁師も存在した。オキバリと呼ばれる長縄式の漁具やタテバリといった仕掛

けを用い、ドジョウやフナの子などを餌にして川底や水面を狙うなど、多様な漁法で漁が行われていた。鰻は高値で取引されていて、農作業の5～6倍の稼ぎが得られたことも、発展の一因といえる。

江戸時代には、川越周辺で捕れた鰻が舟運により江戸へ供給され、庶民にとって重要なタンパク源となった。滋養豊かな鰻は特に夏場の体力維持に重用され、需要が高まっていく。時代とともに鰻の食べ方も洗練され、江戸中期には濃口醤油やみりんの普及に伴い、甘辛いタレで焼き上げる蒲焼が定着した。さらに、関東風の背開きや蒸しを経てタレを重ねる調理法も特徴的であり、川越でもこの技法が受け継がれてきた。

こうした味を支えたのが川越の醤油である。醤油の主な原料は小麦と大豆であり、醸造には水も欠かせない要素である。川越は、豊富で良質な水に恵まれていたうえ、戦前には良質な小麦の産地としても知られていた。実際に、川越産の小麦で作られたそうめんは歴代藩主が徳川将軍へ献上していたことや、そうめんの本場である大和・三輪へも送られていたことが

「食から見る地域」は、郷土色豊かな日本各地の「食」について、その文化的・自然的背景を知ること、より深く味わっていただくコーナーです。

小江戸に息づく鰻の伝統 埼玉県「川越市」

セントラルコンサルタント株式会社／コーポレート本部 経営戦略部
水端 航大 MIZUHASHI Kodai（会誌編集専門委員）

小江戸の由来

川越が「小江戸」と称される背景には、新河岸川を軸とした舟運の発達がある。江戸と結ばれた物流網により物資だけでなく文化や情報も行き来し、町の構造や商業の在り方は江戸と共通性を持つに至った。さらに川越には江戸期の建造物が多く残り、その数は日光・鎌倉に次ぐともいわれることから、江戸の面影を色濃く残す町としてこの名が定着したといわれる。



時の鐘と蔵造りの町並み

ら、その品質の高さがうかがえる。こうした原料条件の良さを背景に、川越には多くの醤油醸造元が立地し、蒲焼の味を支える基盤となっていた。炭火やタレの配合は各店の秘伝として今も受け継がれている。さらに、平賀源内が提唱したともいわれる夏の「土用の丑」に鰻を食べる風習は、江戸の情報が舟運によっていち早く伝わっていたとされる川越にも広がり、水辺の町の暮らしと結びついた季節の習慣として定着していった。

現代に受け継がれる川越の鰻

近代になると、川越は観光地としての性格を強める



中で、鰻は地域を象徴する名物としての地位を確立した。現在では食べ歩きや持ち帰りといった新しい楽しみ方も広がっているが、その背景には水辺の自然環境、江戸期に培われた調理技術、そして地域産業によって支えられた味の蓄積がある。

川越の鰻は、素材・技法・流通の三要素が重なって形づくられてきた。自然の恵みを受けた素材、職人の技による調理、そして舟運から観光へと変化してきた流通の歴史が一体となり、現在の姿を支えている。水辺の町の記憶を背景に、川越の鰻は、今なお人々を惹きつけ続けている。

<参考資料>
1) 「川越大事典」川越大事典編集会編 1988年 国書刊行会
2) 川越市HP <https://www.city.kawagoe.saitama.jp/>

<取材協力>
川越 いちのや 本店（埼玉県川越市松江町1-18-10）

<写真>
全て著者